

Ecrit par le 23 juillet 2024

# Joucas : le chef étoilé Xavier Mathieu célèbre les 40 ans du Phébus



Déjà 40 ans que [Xavier Mathieu](#), le chef étoilé du '[Phébus](#)' met toute son âme dans la cuisine pour le plus grand bonheur des gourmets.

A 16 ans, une rencontre a changé sa vie, lui qui n'était pas bon élève à l'école. Roger Verger, le patron du gastronomique 'Moulin' à Mougins, est en vacances à Joucas, entre Gordes et Roussillon où ses parents sont installés et lui propose de faire un stage dans ses cuisines. Sa maman l'inscrit à l'Ecole Hôtelière d'Avignon et il peaufinera sa formation chez Joël Robuchon...

Voilà le début de carrière de Xavier Mathieu installé depuis les années 80 au milieu de 7 hectares dans le triangle d'or du Luberon. Depuis, il n'a eu de cesse d'embellir ce site classé '5 Etoiles' Relais et

Ecrit par le 23 juillet 2024

Châteaux, entre pierres sèches, collines arborées, potager et gazon finement taillé et de rénover la trentaine de chambres, suites, villa cossue, piscines privatives, espace spa et fitness nature.

### **Priorité aux producteurs locaux**

« Une étoile Michelin m'est tombée sur la tête en 2001 sans que je l'ai vraiment recherchée. Cette récompense, cette reconnaissance m'ont donné confiance en moi » explique le chef à la crinière d'argent. Il se fournit chez les petits producteurs du coin, à Coustellet, Méthamis, Robion, Ménerbes. Truffes, miel, aubergines, basilic, asperges, agneaux de Crau et de Sisteron, cochons du Ventoux.



Agnès et Philippe Geyres, oléiculteurs à Apt.

Certains étaient présents, jeudi soir, pour la soirée anniversaire. Par exemple, [O comme olive](#), des oléiculteurs d'Apt, Agnès, Philippe et leur fils [Victor Geyres](#). Ils ont 1 300 oliviers dans leur propriété pour des huiles d'olive bio aux senteurs d'artichaut, de citron, de romarin, mais ils pressent aussi dans leur moulin du Chêne à partir de 50kg Verdale de Carpentras, Aglandau pour une trituration personnelle

Ecrit par le 23 juillet 2024

des olives. [Fanny Vayson](#), productrice de whisky au petit épeautre du Château du Barroux était là aussi pour faire déguster sa production issue d'un alembic de 1928 qui préserve les arômes de la petite céréale du Plateau de Sault.



Romain Rézeau du Domaine des Peyres à Robion.

Les vignerons du [Domaine de la Citadelle](#) à Ménerbes, créé par Yves Rousset-Rouard, heureux producteur de cinéma ('Emmanuelle', 'Les bronzés font du ski', 'Le Père Noël est une ordure'...) et ancien maire de la commune, ont présenté quelques bouteilles issues des 45 hectares de leurs vignes, notamment un blanc à base de Roussanne, Marsane et Rolle. [Romain Rézeau](#) du [Domaine des Peyres](#) à Robion proposait des vins dans les trois couleurs, blanc, rouge, rosé qu'il exporte aux Etats-Unis, au Canada, en Corée du Sud, à Taïwan, en Europe et bientôt à Malte. Quant au rabelaisien [traiteur](#)

Écrit par le 23 juillet 2024

[Pasqualino](#) de Saint-Géniès de Comolas dans le Gard Rhodanien, il proposait son carpaccio et ses pâtes aux truffes italiennes et à l'huile d'olive.



Pascal Cuozzo du traiteur Pasqualino.

### 40 ans d'aventure familiale

Après que les nombreux invités ont dégusté vins et mets sur les terrasses avec vue à couper le souffle, le maître des lieux a fini par prendre un micro et la parole entouré de sa maman, sa femme, son fils et de ses amis de la première heure. « Résumer 40 ans en quelques minutes, c'est d'abord parler d'une aventure familiale. Je voudrais vous remercier, vous tous qui m'avez fait confiance, m'avez aidé à grandir,

Ecrit par le 23 juillet 2024

m'avez porté à bout de bras. Je ne me serais jamais autant accompli que par ce métier. Je voudrais aussi rendre hommage aux deux femmes de ma vie, ma mère, une force de la nature et mon épouse qui me supporte au quotidien. Mon père, parti trop tôt il y a quatre ans, avait une âme d'artiste, il m'a inculqué des valeurs humaines. »

« Je suis fier d'enseigner à l'Ecole hôtelière d'Avignon. »

*Xavier Mathieu*



C'est au milieu de ses proches, dont son fils, sa mère et sa compagne, que le chef vaclusien a célébré les 40 ans de l'aventure familiale du Phébus à Joucas.

Xavier Mathieu insistera également sur la transmission qui lui tient tant à cœur. « Je suis fier d'enseigner à l'[l'Ecole hôtelière d'Avignon](https://www.echodumardi.com) pour rendre aux jeunes un peu de ce qu'on m'a donné pendant ces 4 décennies. » Lui qui sublime les pâtes au pistou ou le carré d'agneau fumé au serpolet, milite aussi pour l'éthique dans les élevages et le bien-être animal. Il a récemment échangé avec un vétérinaire sur la

Écrit par le 23 juillet 2024

qualité de notre alimentation quand elle provient d'animaux respectés jusqu'à leur dernier souffle.

Contacts : [www.lephebus.com](http://www.lephebus.com)

[phebus@relaischateaux.com](mailto:phebus@relaischateaux.com)

04 90 05 78 83

---

## Joucas : le Phébus accueille un dîner en l'honneur de l'association Le Sothiou



**Les chefs étoilés Edouard Loubet et Xavier Mathieu organisent un repas gastronomique à quatre mains ce vendredi 28 octobre au [Phébus](#) à Joucas. Un dîner de gala en l'honneur de l'association Le Sothiou.**

[Le Sothiou](#) est une association qui a été créée en 2005 par le docteur Grégory Marslen, chirurgien-dentiste à Lourmarin afin d'apporter des soins dentaires aux populations rurales d'Afrique de l'Ouest privées de structures de soins adaptées, d'organiser des actions de prévention et de formation médicale,



Écrit par le 23 juillet 2024

mais aussi d'aider à la création de structures de soins. L'association organise notamment des missions dentaires en Mauritanie et contribue à y alimenter les cantines scolaires.

À ce jour, Le Sothiou a installé six cabinets dentaires en Afrique de l'Ouest, dont quatre en Mauritanie et deux au Bénin. Afin de permettre le financement des missions prévues en Mauritanie en 2023, les chefs Edouard Loubet et Xavier Mathieu prépareront un dîner ce vendredi au profit du Sothiou. Au programme : un menu d'exception, une vente aux enchères, une expérience immersive en Mauritanie, et un moment de convivialité.

Les réservations se font auprès d'Isabelle Crost par mail à l'adresse [icrost@yahoo.fr](mailto:icrost@yahoo.fr) ou par téléphone au 06 61 91 28 65.

***Vendredi 28 octobre. 19h. 200€ (68€ après défiscalisation). Hôtel Le Phébus & Spa. 220 Route de Murs. Joucas.***

Ecrit par le 23 juillet 2024

*Menu du Vendredi 28 Octobre*  
*Le SOTHILOU*

*Pizza à la truffe secret Edouard Loubet*  
*Panisse & anchoïade*  
*Tapenade olives & noix, grissini*

~~~

*Pour commencer sur les sentiers du Luberon... en compagnie des chefs.*

~~~

*Toute la Provence en une cuillère*

~~~

*Champignons des sous-bois en croûte, relevé d'un coulis de maïs au genièvre*

~~~

*Tranche de courge confite et rôtie au romarin,*  
*Riz noir de Camargue soufflé au raifort et piment d'Espelette.*

~~~

*Quenelle de St Pierre et congre un jus marin infusé à l'immortelle et ail confit*

~~~

*Pintade de la ferme du Bel-Aoste au raisin,*  
*La cuisse confite en habit de feuille de vigne et crumble de peau,*  
*Le suprême rôti, agrémenté d'un chutney de raisin.*  
*Réduction de Beaume de Venise, étoile de badiane,*  
*Verjus et miel de nos ruches.*

~~~

*Notre sélection de fromages,*  
*Chèvre, brebis, vache, frais et affinés.*

~~~

*Jus d'épinards et verts de blé à la rhubarbe*

~~~

*Chocolats, tiède lait de coco aux graines de passion,*  
*Curry jaune en crème glacée.*

~~~

*Mignardises & délice du moment*

Nos plats sont susceptibles de contenir des produits allergènes,  
En cas de doute, merci de vous rapprocher de notre Maître d'hôtel.  
Route de Murs – 84220 Joucas/Gordes – France  
Tel. +33(0)4 90 05 78 83 phebus@relaischateaux.com



Ecrit par le 23 juillet 2024

V.A.

# Hans silvester expose sa passion pour les poules au Phébus à Joucas

Le chef [Xavier Mathieu](#) du Phébus à Joucas a invité [Hans Silvester](#), photographe à la réputation mondiale, à exposer ses œuvres sur les poules, en ses murs, sur une initiative de [François Cance](#) le président d'Artothèque. L'exposition photographique s'y tient jusqu'au 17 octobre.

Pour l'occasion, le docteur [Patrick Pageat](#), vétérinaire, éthologue et directeur de recherche a évoqué le gallinacé. Voici ce qu'il a dit, en substance :

## Il y a 6 000 ans

« Il y a environ 6 000 ans, en Asie du Sud-Est, une espèce appelée 'coq doré' -Gallus gallus- commençait à vivre en association avec les populations humaines. Comme toutes les espèces animales chez lesquelles ce processus adaptatif particulier se nomme 'domestication', le coq doré a trouvé un avantage significatif dans cette association. Oiseau omnivore, habitué à chercher sa nourriture au sol, il sut profiter des restes et excédents alimentaires des humains tout en bénéficiant d'une excellente protection contre les prédateurs. Si ce confort aura valu la mort de certains de ses membres, l'association permit à l'espèce de prospérer, et de proliférer, se répandant sur l'ensemble de la terre, à l'exception des régions polaires. »

Copyright Hans Silvester

## La sélection de l'homme

« L'homme a sélectionné, au gré de ses besoins et de sa fantaisie, des races de poules qui ont acquis des spécialisations, de l'ornementation à la défense contre les serpents, scorpions, rongeurs, mais aussi en production d'œufs et qualité de chair. Mieux encore, cette spécialisation s'est manifestée de façon différenciée pour chacune des tranches d'âges, tant et si bien que la poule, le poussin, le poulet et le coq apparaissent parfois comme des êtres différents. »

## Une famille aviaire

« Cette famille aviaire a partagé la vie des humains, courant librement le jour, rentrant dans les maisons, souvent pour y quêter quelque nourriture, se réfugiant au poulailler le soir, peuplant la basse-cour et symbolisant un peu le foyer humain, qu'elle contribuait à nourrir mais aussi à protéger des nuisibles et des détritus. »

Ecrit par le 23 juillet 2024

### **Une rupture contemporaine**

« La période contemporaine a rompu cet équilibre. Nous avons délaissé les races aviaires pour créer des souches aux performances de production prévisibles et compatibles avec l'industrialisation agro-alimentaire. Ces oiseaux, un peu monstrueux, capables de peser 1,5kg en 5 semaines, ou produisant une quantité considérable d'œufs, ont été isolés dans des bâtiments aux conditions hyper-contrôlées. Le lien et le pacte domestique ont été rompus, tandis que la chair même de ces animaux et leurs œufs sont devenus une sorte de non-viande neutre et un produit standard, insipides mais néanmoins sanitaires suspects. »

Copyright Hans Silvester

### **Une exposition pour restaurer l'image du coq, de la poule et du poussin**

« L'exposition proposée restaure cette tétralogie méconnue des contemporains, à travers les somptueux clichés photographiques d'Hans Silvester, dans sa beauté, sa diversité, son importance cruciale pour la qualité de l'environnement, pour notre santé et aussi pour ses inimitables qualités gastronomiques dévoilées par le chef Xavier Mathieu. La participation d'[Alexandre Pons, éleveur à Eyragues](#), qui perpétue les méthodes d'élevage respectueuses des volailles et des races de tradition, permettra de confirmer qu'il est possible de bien produire. Nous vous invitons donc à une redécouverte de l'œuf et de la poule, avec toute leur famille. »

### **Une exposition pour les aimer jusqu'au 17 octobre**

« [Hans Silvester](#) est un ancien grand reporter de l'agence Rapho. Il est aujourd'hui l'un des derniers grands photographes indépendants. Hans Silvester est né en 1938 à Lorrâch, dans le sud de l'Allemagne et a découvert la Provence au début des années 1960, quand il photographie les chevaux de Camargue qui ont contribué à le rendre célèbre. Auteur de nombreux livres sur la Provence et l'Éthiopie, parmi ses thèmes de prédilection figurent l'écologie, la défense de la planète, les photographies des animaux et des objets simples du quotidien. Il est mondialement reconnu pour son travail de longue haleine auprès des tribus de sud de l'Éthiopie, les peuples de l'Omo, témoignant de leurs coutumes ancestrales juste avant que la civilisation ne les rattrape. »

### **Les infos pratiques**

[Le Phébus](#). Exposition de photographies de poules de Hans Silvester. 220, route de Murs à Joucas.

Copyright Hans Silvester